

Schritt für Schritt zum Oster-Genuss

1. Gib auf der Rückseite an, mit wievielen Erwachsenen und Kindern Ihr teilnehmen möchtet
2. Fülle die Rückseite mit den restlichen Daten aus
3. Wähle Eure Getränke-Option
4. Teile uns bei Bedarf weitere Besonderheiten (wie z.B. Allergien etc.) mit
5. Gib diesen Abschnitt bis zum 06.04.2025 im Osterberg ab und bezahle das Buffet vorab. (So können wir den Einkauf und das Team planen). Ihr erhaltet ein Ticket für die gebuchten Personen.
6. Kommt ganz entspannt an Ostern zu uns und genießt das Buffet! Ihr müsst nur noch die „Getränke zum Festpreis“ oder die Getränke nach Verzehr an diesem Tag bezahlen.

Wir freuen uns auf Euch!

**Oster-
Genuss**
für die ganze Familie



Osterspaß für Kinder

Bastelt Euch einen bunten Sammelbeutel für die Ostereiersuche & sucht anschließend gemeinsam Ostereier auf unserer großen Wiese.



Unser
Osterhase
erwartet
Euch um
13 Uhr!

Tischreservierung:
0 51 21 - 2 06 88 - 0



Folgt uns auf
Instagram
@hotel_osterberg

Osterberg Restaurant & Hotel | Linnenkamp 4 | 31137 Hildesheim
Telefon: 0 51 21 - 2 06 88 - 0 | www.hotel-osterberg.de

Immer eine gute Zeit
OSTERBERG
RESTAURANT & HOTEL

**Oster-
Genuss**
für die ganze Familie



Ostersonntag
20.04.25
11:30 bis 14:30 Uhr

Unser Oster-Genuss-Bufferf von 12:00 – 14:00 Uhr

Vorweg

Hausgebackenes Brot
aus regionalem Demeter Mehl

Butter | Gartenkräuter Creme
Paprika Chili Creme

Winzenburger Räucherforellen Mousse | Gurke | Dill

Filetaufschnitt vom Leine Bergland Schwein
Kapern | Zwiebeln | Remoulade

Grünzeug – Rohkost – Mix
Sommerhonig Senf Dressing

Hermanns Tomaten | Kuhmilch Mozzarella
Basilikum Püree


Bethelner Bio Schafskäse Pralinen
Süßkartoffelcreme | Baby Spinat

Hauptsache Himmlisch

Geschmorte Bethelner Lammkeule
Rosmarin Sauce

Hähnchenbrust
gefüllt mit „Spinat-Tomate-Feta“
Ofentomaten Sauce

Ganze Winzenburger Quellforellen | Dill Sauce

Süßkartoffel Taler | Sesam Mix 

Dazu:

Grillgemüse
Kohlrabi Möhren Gemüse
Krusties
Kartoffelgratin



VEGETARISCH



VEGAN



Kindergericht

Hankes Mini Würstchen

Tomaten Glück | Erbsen & Möhren | Kartoffelstampf

Immer eine süße Zeit

Bültumer Joghurt Mousse | Waldbeeren Kompott

Eierlikör Mousse
mit bestem Eierlikör vom Hof Lüddecke
Kakaocreme | Schokolade

42,50 € pro Person

21,00 € für Kinder (von 7–12 Jahre)

 Verbindliche Reservierung
nur mit Vorkasse bis zum 06.04.25

Auf Wunsch „Getränke zum Festpreis“ von 11:30–14:30 Uhr

Eierlikör-Orangen-Aperitif & regionaler
Apfel-Sauerkirsch Saft zum Empfang

Mineralwasser, Alkoholfreie Softgetränke,
Kaffeespezialitäten

Keller Pils | Pale-Ale | Brunhilde
von der Hildesheimer Braumanufaktur

König Pilsener | Köstritzer Schwarzbier |
Benediktiner Weissbier | alkoholfreie Biere

Grauburgunder, Blaufränkisch Rotwein,
Free Run Rosé

18,00 € pro Person

9,00 € für Kinder (7–12 Jahre)

Buchbar sind die „Getränke zum Festpreis“
nur Tischweise!

Hiermit bestelle ich verbindlich für das Oster-Genuss-Bufferf von 12:00 – 14:00 Uhr am Ostersonntag:

_____ Erwachsene

_____ Kinder (7–12 Jahre) _____ Kids (0–6 Jahre)

„Getränke zum Festpreis“
von 11:30 – 14:30 Uhr für
18,00 € p. P. | 9,00 € für Kinder (7–12 Jahre)

(nur buchbar für den kompletten Tisch,
weitere Details siehe Innenseite)

Getränke nach Verzehr

Bitte beachten:

_____ x Vegetarier _____ x Veganer

Allergie gegen: _____

Kontaktdaten

Name: _____

Telefonnummer: _____

E-Mail: _____

Stornierung

bis zum 05.04.25: kostenfreie Rückgabe möglich

vom 06.04. – 13.04.25: Gutschein in Höhe vom Buffetpreis abzgl. 20,00 € Bearbeitungsgebühr

ab dem 14.04.25: Gutschein in Höhe vom Buffetpreis abzgl. 35,00 € Bearbeitungsgebühr